

## light spanish needle

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **12.4**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 2.72 kg (49.5%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki kukurydziane | 1.1 kg (20%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell            | 0.5 kg (9.1%)   | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Carared             | 0.5 kg (9.1%)   | 75 %       | 39  |
| Ziarno | Aromatic Malt       | 0.5 kg (9.1%)   | 78 %       | 51  |
| Ziarno | Special B Malt      | 0.18 kg (3.3%)  | 65.2 %     | 315 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 24 g  | 60 min | 4 %        |